



REZEPT

Pizza mit grünem Spargel und Artischocken

Pizza mit grünem Spargel und Artischocken? Unbedingt! Entdecken Sie unser köstliches Rezept für diese unkonventionelle, aber köstliche Kombination. Und als perfekte Begleitung empfehlen wir den Tenuta Iuzzolini Ciro Bianco.

Der Tenuta Iuzzolini Ciro Bianco ist die perfekte Begleitung zur Pizza mit grünem Spargel und Artischocken. Sein angenehm harmonischer Geschmack und die sanfte Frische machen ihn zum idealen Partner für dieses sommerliche Gericht. Die fruchtigparfümierten Aromen von Blüten und Passionsfrucht verleihen dem Essen eine zusätzliche sommerliche Note und ergänzen die Geschmacksvielfalt der Pizza perfekt.

Zubereitung

Zubereitung Teig:

Für den Teig Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit 1 Prise Zucker und 200 ml lauwarmem Wasser glattrühren. Mehl, Olivenöl und 1 TL Salz zugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Zubereitung des Belages:

Inzwischen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel der Stangen schälen. Spargel in reichlich Salzwasser für 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Ricotta mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft und Tomatenpassata verrühren.

Teig in 4 gleich große Portionen teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. Auf Backpapier legen und mit der Ricotta-Tomatencreme bestreichen, dabei einen dünnen Rand frei lassen. Spargel und Artischocken darauf verteilen und mit Käse bestreuen.

Nacheinander auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft 200 °C; Gas: Stufe 3–4) in ca. 15 Minuten goldbraun backen.



Zutaten

Für denn Teig:

½ Würfel frische Hefe
1 Prise Rohrohrzucker
450 g Weizenmehl (am besten Typo 00)
4 EL Olivenöl
Meersalz

Für denn Belag:

500 g grüner Spargel
250 g Artischocken (Dose)
½ Bio-Zitrone
200 g Tomatenpassata
200 g Ricotta
200 g geriebener Mozzarella
Salz & Pfeffer